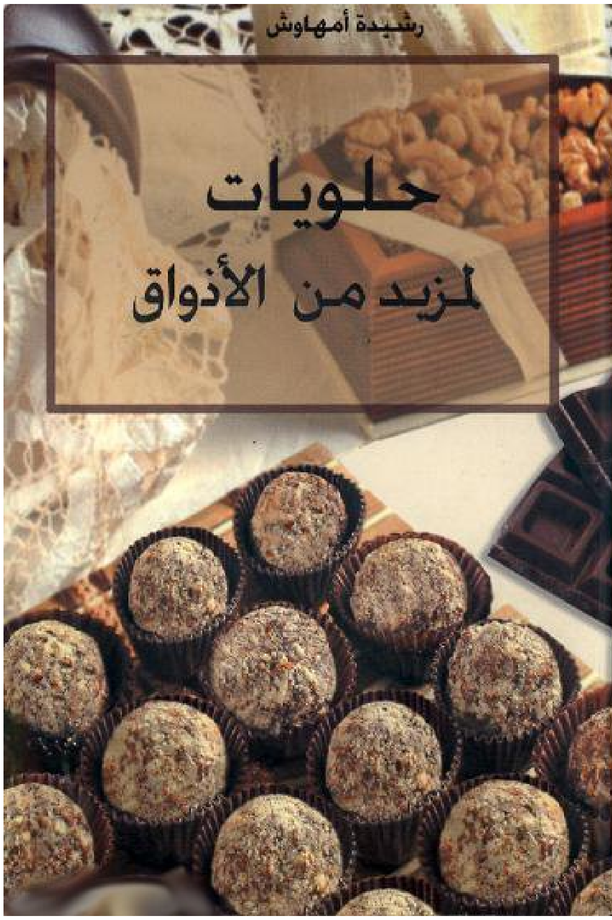
رشيدة أمهاوش

حلويات
لمزيد من الأذواق





حلويات لمزيد من الأذواق دليلك في تحضير أحلى و أشهى الوصفات سواء لطاولتك اليومية أو خلال المناسبات . كلها حلويات سهلة التحضير بمقادير في المتناول و بتقنيات بسيطة و مصورة لمرافقتك خطوة بعد خطوة .

* اكتشاف الجديد في الأذواق و الألوان .
* نصائح و تقنيات ترافقك في كل خطوة .
* أزيد من 140 صورة في منتهى الجودة .



ISBN:9954-459-05-7

Editions CHAARAOUI

حلوى القصيبات

المقادير

- 500 غ من الدقيق
- ربع لتر من الحليب
- كيس من الفاني
- 50 غ من الزبدة
- زيت للقلي

للتزيين :

- 100 غ من اللوز (مسلوق، مقلي و مفروم)
- 250 غ من العسل



طريقة التحضير



في إناء نضع الدقيق، نضيف عليه الحليب، كيس الفاني و الزبدة. نخلط جيدا بأطراف الأصابع حتى يجمع الخليط ثم يدلك العجين قليلا.



نورق العجين جيدا، نقطعه على شكل مربعات متساوية. تلف حول القصيبات (تباع في المحلات الخاصة بالحلوى) و نلصقها جيدا من الوسط.



نقلي الحلوى في الزيت الساخن حتى تتحمر. نزيل القصيبات و نغطسها في العسل.



تؤخذ الحلوى المعسلة و تغند في اللوز المفروم.

يمكنك ملء وسط كل حلوى ببقايا اللوز المفروم و العسل.

حلوى بالحامض

المقادير

- 140 غ من الدقيق
- 100غ من الزبدة اللينة
- ملعقة صغيرة من قشرة الحامض
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- 50 غ من السكر الصقيل
- بيضة

مدة الطهي : 15 دقيقة

- 30 غ من اللوز المطحون

للتزيين :

- 50 غ من السكر الصقيل
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض
- ملعقة كبيرة من قشرة الحامض

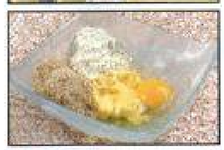
طريقة التحضير



نأخذ نصف الدقيق، نضيف عليه 60 غ من الزبدة و نخلط حتى نحصل على عجين مرمل. نضيف إليه قشرة الحامض و ملعقة من عصير الحامض ثم يدلك العجين جيدا.



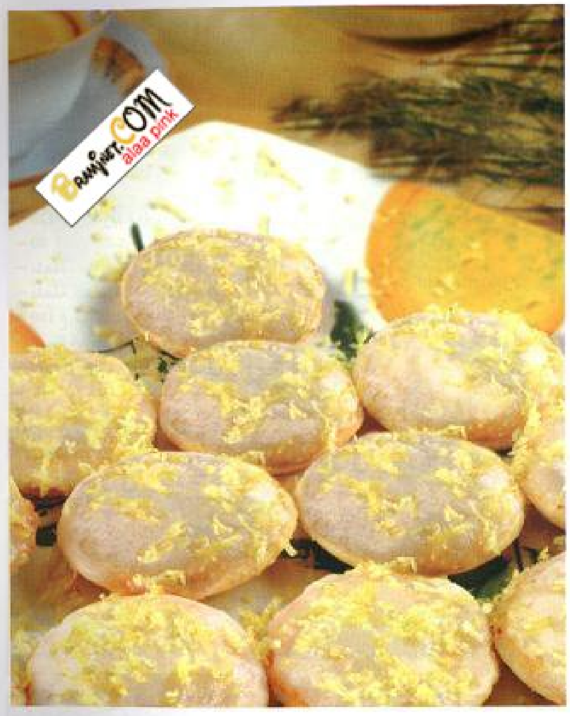
نرش قليلا من الدقيق و ندلك العجين بالمدلك للحصول على ورقة رقيقة. نقطعها على شكل دوائر و نضعها في قوالب الطرطات الصغيرة.



نمزج 40 غ من الزبدة المتبقية مع السكر حتى نحصل على كريمة. نضيف إليها البيضة، اللوز و الدقيق الباقي ثم نخلط جيدا بطراب كهربائي أو بملعقة.



نضع مقدار ملعقة صغيرة من الخليط فوق العجين و ندخل الحلوى إلى الفرن متوسط الحرارة حتى تتحمر و تنضج.



للتزيين :

في إناء صغير نضع السكر الصقيل مع ملعقتان من عصير الحامض و نخلط جيدا، ثم ندهن وجه الحلوى. تزين بقليل من قشرة الحامض المحكوك.

هلاليات بالشكلاط

المقادير

مدة الطهي : 13 دقيقة

- 125 غ من الزبدة (لينة قليلا)
- 80 غ من السكر سنيدة
- ملعقة كبيرة من الحليب المركز و المحلى
- ملعقة صغيرة من روح اللوز
- 180 غ من الدقيق
- ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- 60 غ من الشكلاط المحكوك

للتزيين :
- 150 غ من السكر الصقيل

طريقة التحضير



في إناء نضع الزبدة، السكر، الحليب المركز و روح اللوز. نخلط جميع العناصر جيدا حتى نحصل على خليط متجانس.



نضيف على هذا الخليط، الدقيق، الخميرة و الشكلاط، نمزج الكل لنحصل على عجينة رطبة.





نضع ورق الزبدة على صفيحة الفرن و نحول العجين على شكل هلال ثم ندخلها الفرن متوسط الحرارة حتى تنضج. فور إخراج الحلوى من الفرن يجب تفنيدها في السكر الصقيل.

حلوى بالبرقوق

المقادير

- 380 غ من الدقيق
- 100 غ من السكر الصقيل
- 180 غ من الزبدة قطع صغيرة
- بيضة
- أبيض بيضة

مدة الطهي : 15 دقيقة

الحشوة :

- 100 غ من البرقوق اليابس
- 250 غ من السكر سنيدة

للتزيين :

- 50 غ من السكر الصقيل

طريقة التحضير



في إناء نضع الدقيق، السكر و الزبدة. نخلط الكل جيدا حتى الحصول على عجينة مرملة . نضيف إليها بيضة و نخلط . نغطيها بالبلاستيك الغذائي و نضعها في الثلاجة.



نضع البرقوق (بعد غسله و إزالة النواة) و السكر في إناء على نار هادئة، نحركه باستمرار حتى يتعسل. نتركه يبرد.

ندلك نصف العجين فوق قليل من الدقيق أو فوق ورق الزبدة، نرشمه بطابع دائري و لا نضغط حتى لا يتقطع العجين.



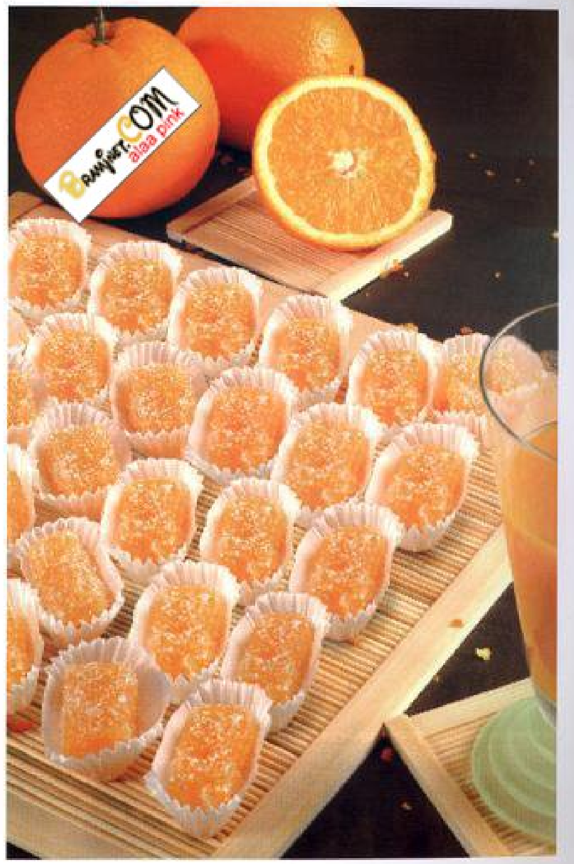
نضع نصف ملعقة صغيرة من عجين البرقوق في وسط كل دائرة ثم ندهن جوانبها بأبيض البيض . ندلك النصف الباقي من العجين و نضعه فوق الدوائر المحشوة.



نقطع بالطابع الدائري الدوائر المحشوة و نضعها فوق صفيحة الفرن. ندخلها الفرن متوسط الحرارة حتى تتحمر. بعد إخراجها نرشها بالسكر الصقيل.



نصيحة يجب أن تدهن نصف العجين ، الذي وضعنا فوقه الحشوة، بأبيض البيض ، قبل وضع النصف المتبقي، لكي يلتصقا جيدا.



معجون البرتقال

المقادير

مدة الطهي : 25 دقيقة

– 5 أوراق من الجيلاتين
– نصف برتقالة
– لتر من عصير البرتقال
– ملعقة صغيرة من الزبدة
– كيس من الفاني
– 500 غ من السكر سنيدة

للتزيين :

– 100 غ من السكر سنيدة

طريقة التحضير



❖توضع أوراق الجيلاتين في كاس من الماء البارد .

❖نقطع نصف برتقالة قطعا صغيرة و نضيف لترا من عصير البرتقال الطبيعي ثم نطحن الكل بالمطحنة الكهربائية .

❖نضع الخليط على نار متوسطة الحرارة، نضيف الزبدة ، الفاني و السكر تدريجيا مع التحريك لمدة 10 دقائق .

❖نصفي أوراق الجيلاتين من الماء و نضيفها إلى خليط البرتقال، نرفع من درجة الحرارة و نترك المزيج يغلي لمدة 5 دقائق . نخفض من درجة الحرارة مع الإستمرار في التحريك لمدة 10 دقائق أخرى .

❖تفرغ الخليط على صفيحة مفروشة بورق الزبدة، نتركه لمدة ليلة كاملة في الثلاجة . بعد إخراجه يقطع حسب الذوق و يغلف في السكر .

اقتراح يمكنك تلفيف معجون البرتقال بالشكلاط المذوب.



حلوى البرتقال

المقادير

- بيضتان
- 60 غ من السكر
- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال
- 60 غ من الدقيق

للتزيين :

- 6 ملاعق كبيرة من مربى البرتقال
- 50 غ من الشكلاط قطع صغيرة

مدة الطهي : 15 دقيقة

طريقة التحضير



1

نفرغ البيض و السكر في إناء زجاجي ثم نضعه في حمام مريم و نطرب بالخلاط الكهربائي حتى يتضاعف حجمه.



2

نزيل الخليط من فوق النار و نضيف إليه قشرة البرتقال مع التحريك دائما بالخلاط الكهربائي حتى يبرد.



3

بعد ذلك نضيف الدقيق المغربل إلى الخليط و نحركه بملعقة خشبية. يجب أن يكون التحريك من الأسفل إلى الأعلى.



4

على صفيحة مفروشة بورق الزبدة نضع مقدار ملعقة كبيرة من سائل الحلوى و نستمر في هذه العملية إلى نهاية الخليط . ندخل الحلوى الفرن (حرارة متوسطة) حتى تنضج.
حين تبرد، تلصق واحدة بالأخرى بمربى البرتقال و تزين بالشكلاط المذاب (أنظر ص 26).

سابلي بالكراميل

المقادير

- 250 غ من السكر
- 250 غ من الزبدة
- كيس من الفاني
- بيضتان
- 700 غ من الدقيق
- نصف كيس من خميرة الحلوى

مدة الطهي : 20 دقيقة

للتزيين :

- علبة من الحليب المركز والمحلى
- 100 غ من اللوز (يسلق، ينقى، يقلى و يقرم)

طريقة التحضير



1

نخلط السكر، الزبدة و الفاني جيدا حتى نحصل على كريمة بيضاء . نضيف البيضتان، الدقيق و الخميرة ثم نخلط مرة أخرى حتى نحصل على عجينة لينة و رطبة .



2

تحضير الكراميل :

نضع في طنجرة الضغط علبة من الحليب المركز و المحلى ثم نفرغ لتر و نصف من الماء. نقفل الطنجرة و نتركها تطبخ لمدة 45 دقيقة.

نُخرج العلبة لتبرد و تُفتح.



3

نورق العجين بالمدلك، نقطعه مربعات بطابع الحلوى، نضعها في صفيحة فرن مفروشة بورق الزبدة ثم ندخلها الفرن المسخن (حرارة متوسطة) حتى تنضج .
بعد طهي الحلوى تلصق كل قطعة بالأخرى بالكراميل و تزين باللوز المفروم.



إقتراح يمكنك تعويض الحليب المركز بالمربى.



موارنك باللوز

المقادير

مدة الطهي : 13 دقيقة

- 150 غ من اللوز ممسوح و مطحون
- 300 غ من السكر الصقيل
- 5 بياض البيض
- قليل من المربى

طريقة التحضير



نخلط اللوز و السكر الصقيل.
نخفق البيض بالآلة الكهربائية حتى نحوله إلى رغوة كثفة كالثلج. نضيف إليه خليط اللوز و السكر ثم نحرك قليلا بملعقة خشبية من الأسفل نحو الأعلى و ذلك من أجل الحفاظ على سمك الرغوة.



نفرغ الخليط في جيب الحلواني و فوق صفيحة مغطاة بورق الزبدة sulfurisé نحوله إلى دوائر متساوية ثم ندخلها الفرن الساخن و متوسط الحرارة، حتى تتحمر و ذلك لمدة 13 دقيقة تقريبا.
بعد إخراجها نلصق كل قطعتي حلوى بالمربى.

إقتراح

يمكنك إلصاق الحلوى بالكاراميل (أنظر ص 14)، كما يمكنك وضع العجين في سلات الورق (الكويغطات).

حلوى بالخبز المحمص

المقادير

- 4 بيضات
- 3 ملاعق كبيرة من الماء
- 100 غ من السكر سنيدة
- كيس من الفاني
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- 3 قطرات من روح اللوز
- 75 غ من اللوز (منظف و مطحون جيدا)
- 75 غ من الخبز المحمص(*Chapelure*)

مدة الطهي : 15 دقيقة

- ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- 60 غ من الشكلاط المحكوك

للتزيين :

- ملعقة كبيرة من السكر الصقيل
- 4 ملاعق كبيرة من المربى
- 4 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
- 180 غ من الشكلاط
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- حبات من رقائق اللوز

طريقة التحضير



يخلط البيض مع ثلاث ملاعق كبيرة من الماء الساخن لمدة 5 دقائق. نضيف السكر، الفاني، ماء الزهر و قطرات من روح اللوز ثم يطرب الكل بالخلاط الكهربائي.



في إناء آخر، نخلط اللوز المطحون، الخبز المحمص، الخميرة و الشكلاط المحكوك.
نفرغ تدريجيا هذا الخليط على الخليط الأول و نحرك حتى تُمزج جميع العناصر.



نفرغ الخليط في صفيحة مفروشة بورق الزبدة ثم ندخلها الفرن المسخن حتى تطهى.





عند إخراجها من الفرن تقلب الحلوى على ورق الزبدة مرشوش بقليل من السكر الصقيل ثم نزيل الورق العلوي.



يطهى المربى مع أربع ملاعق من ماء الزهر ويدهن وجه الحلوى. يذوب الشكلاط في حمام مريم (أنظر ص 26) مع الزبدة ثم يبسط فوق المربى.
تقطع الحلوى على شكل مربعات مزينة برقائق اللوز.

حلوى باللوز

المقادير

- 125 غ من اللوز
- 250 غ من السكر سنيدة
- 2 أبيض البيض
- ملعقة كبيرة من مايزينا

مدة الطهي : 30 دقيقة

للتزيين :

- أبيض بيضة
- 5 قطرات من نكهة القهوة
- ملعقتان صغيرتان من السكر الصقيل
- مسحوق الشكلاط (الكاكاو)

طريقة التحضير



1

يسلق اللوز و ينقى و يطحن ثم نضيف إليه السكر، أبيض البيض و مايزينا. يخلط الكل جيدا للحصول على خليط متجانس.



2

نحضر كويرات صغيرة من خليط اللوز و تصفف متباعدة فيما بينها على صفيحة الفرن مفروشة بورق الزبدة.
نبسط وجه الحلوى قليلا ثم ندخل إلى الفرن المسخن (حرارة متوسطة) لمدة 23 دقيقة.



3

نضع في إناء أبيض بيضة و خمس قطرات من روح القهوة (أو حبيبات القهوة سريعة الذوبان) و ملعقتان من السكر الصقيل ثم نطرب جيدا حتى نحصل على سائل أبيض.





4

ندهن الحلوى بالسائل ثم ندخلها إلى الفرن مرة أخرى لمدة 5 دقائق.
يرش وجه الحلوى بمسحوق الشكلاط (الكاكاو).

القليبات

المقادير

مدة الطهي : 20 دقيقة

- 90 غ من السكر
- 120 غ من الزبدة
- 180 غ من الدقيق
- 50 غ من مايزينا
- ملعقة صغيرة من قشرة الحامض
- ملعقة صغيرة من الخميرة

طريقة التحضير



في إناء نضع السكر مع الزبدة و نخلط بأطراف الأصابع جيدا حتى نحصل على خليط متجانس.



في إناء آخر نخلط الدقيق مع مايزينا و نضيف خليط الزبدة و السكر ثم قشرة الحامض و ملعقة صغيرة من الخميرة. نخلط جيدا حتى نحصل على عجينة متجانسة.



يطلق العجين بالمدلك و يقطع بطابع الحلوى. تصفف القطع فوق صفيحة مدهونة بقليل من الزبدة و مرشوشة بالدقيق ثم تدخل إلى الفرن متوسط الحرارة حتى تنضج.



نصيحة يمكنك دهن نصف الحلوى بالشكلاط الأبيض و النصف الآخر بالشكلاط الأسود.

براوني بالكرگاع و حبات الشكلاط

المقادير

– 260 غ من الدقيق
– ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
– 100 غ من الكركاع
– 80 غ من الشكلاط قطع صغيرة

مدة الطهي : 15 دقيقة

– 125 غ الزبدة مربعات صغيرة
– 200 غ من الشكلاط المحكوك
– بيضتان
– ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

طريقة التحضير



تضع في إناء الدقيق المغربل، الخميرة، الكركاع المفروم (من الأفضل أن يفرم باليد) و 80 غ من قطع الشكلاط الصغيرة ثم نخلط الكل بملعقة.



تذاب الزبدة مع 200 غ من الشكلاط المحكوك على نار هادئة. نزيل من فوق النار و نضيف البيضتان المخفوقتان و ماء الزهر ثم نخلط جيدا.



نفرغ خليط الشكلاط على خليط الدقيق الأول ثم نحرك حتى نحصل على عجين رطب. بعد ذلك يغطى بالبلاستيك الغذائي و يوضع في الثلاجة لمدة ساعة.





تحضر كويرات صغيرة و تصفف متباعدة فيما بينها على صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت أو مفروشة بورق الزبدة. تدخل إلى الفرن المسخن (متوسط الحرارة) حتى تنضج

عند إخراجها من الفرن تكون رخوة . يجب تركها تبرد لتأخذ شكلها العادي.

مثلثات بالكوك و الشكلاط

المقادير

مدة الطهي : 25 دقيقة

- 450 غ من الدقيق
- كأس صغير من الزبدة المذابة
- 200 غ من السكر سنيدة
- كيس من خميرة الحلوى
- كيس من القاني
- 4 بيضات
- 300 غ من الشكلاط
- 180 غ من الكوك

طريقة التحضير



في إناء نضع الدقيق، الزبدة المذابة، 100 غ من السكر سنيدة، الخميرة، القاني ثم نضيف أصفر البيض (يحتفظ بالأبيض) و نخلط الكل جيدا. في صفيحة الفرن المدهونة بالزبدة نفرغ العجينة و نبسطها لتأخذ شكل الصفيحة.



<u>تحضير حمام مريم</u>: في كاسرول نسخن قليلا من الماء و في إناء زجاجي نقطع الشكلاط إلى قطع صغيرة و نضعه فوق الكاسرول الموجودة على نار هادئة حتى يذوب الشكلاط.

نسكبه بشكل متساوي فوق العجينة الموجودة في الصفيحة.



يطرب أبيض البيض جيدا بالطراب الكهربائي مع إضافة 100 غ من السكر تدريجيا حتى يصير الخليط أبيضاً كالثلج. نضيف الكوك و نحرك بحركة دائرية من الأسفل إلى الأعلى بملعقة خشبية.





عندما يبرد الشكلاط يبسط خليط البيض فوقه. ندخل الحلوى للفرن متوسط الحرارة لتطهى.

تقطع الى مثلثات صغيرة بمجرد إخرجها من الفرن.



كوكيز بالكاكاو

المقادير

- 250 غ من الكاوكاو
- 125 غ من الزبدة اللينة
- 250 غ من السكر سنيدة
- 185 غ من الدقيق
- ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق الشكلاط (الكاكاو)
- 90 غ من قطع الشكلاط الصغيرة
- بيضة

مدة الطهي : 20 دقيقة

طريقة التحضير


1

يغسل الكاوكاو و يوضع في صفيحة، يدخل إلى الفرن الساخن حتى يتحمر، بعد ذلك يفرم في مطحنة كهربائية.


2

نخلط الزبدة و السكر جيدا في إناء، و في إناء آخر نضع الدقيق، الخميرة، مسحوق الشكلاط، قطع الشكلاط صغيرة، الكاوكاو المفروم، البيضة و خليط الزبدة و السكر ثم نخلط جيدا حتى نحصل على عجينة لينة.


3

بملعقة صغيرة نضع قليلا من العجين في صفيحة فرن مفروشة بورق الزبدة ثم نضغط على كل قطعة عجين بالشوكة.
تدخل الفرن المسخن (درجة حرارة متوسطة) حتى تنضج.

ديامونتين

المقادير

مدة الطهي : 20 دقيقة

- 100 غ من السكر سنيدة
- كيس من الفاني
- 5 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
- 3 ملاعق كبيرة من الحليب
- 250 غ من الدقيق
- ملعقة كبيرة من مسحوق الشكلاط (الكاكاو)
- ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- 100 غ من الزبدة اللينة

للتزيين :

- السكر سنيدة

طريقة التحضير



في إناء نضع السكر، الفاني، ماء الزهر ثم نضيف ثلاث ملاعق من الحليب و نمزج جميع العناصر جيدا .



في إناء آخر نمزج الدقيق مع مسحوق الشكلاط (الكاكاو) و الخميرة، يجوف وسطه و نسكب فيه السائل الأول و قطع الزبدة ثم نعجن بأطراف الأصابع حتى يصبح الخليط متجانسا .



يحضر العجين على شكل قضبان طويلة، نرشها بسكر سنيدة ثم تلف بورق الألمنيوم و توضع في المجمد.





نقطع القضبان المجمدة قطعا دائرية و رقيقة، تصفف في صفيحة مفروشة بورق الزبدة و تدخل الفرن المسخن مسبقا حتى تنضج.

تذكير

عند إخراج الحلوى من الفرن تكون لينة، فتصبح صلبة عندما تبرد.



حلوى بالتمر

المقادير

- 230 غ من الدقيق
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة
- 80 غ من الزبدة اللينة
- 100 غ من السكر سنيدة
- 100 غ من التمر المطحون
- بيضة
- 3 ملاعق كبيرة من الحليب

للتزيين :

- حبات من الكركاع

مدة الطهي : 20 دقيقة



طريقة التحضير



في إناء نخلط الدقيق المغربل، القرفة، الزبدة، السكر و التمر حتى نحصل على عجينة مرملة .

تطرب البيضة مع الحليب بالطراب اليدوي و تفرغه على العجين المرمل ثم يدلك جيدا .



تحضر كويرات صغيرة من العجين و توضع متباعدة فيما بينها على صفيحة مفروشة بورق الزبدة (أو مدهونة).

للتزيين نضع نصف حبة كركاع على كل حلوى و نضغط عليها حتى تلتصق .

تدخل إلى الفرن المسخن مسبقا (حرارة متوسطة) حتى تنضج .

فقاص بالفواكه المعسلة

المقادير

- 125 غ من الزبدة
- 6 بيضات
- 125 غ من السكر
- علبة صغيرة من الفواكه المعسلة
- 900 غ من الدقيق
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- أصفر بيضة

مدة الطهي : 30 دقيقة

طريقة التحضير



في إناء نضع الزبدة، البيض، السكر و الفواكه المعسلة ونخلط جيدا.



نضيف على الخليط، الدقيق و الخميرة ثم نخلط مرة أخرى حتى نحصل على عجين رطب و لين.



يحضر العجين على شكل قضبان طويلة تدهن بأصفر بيضة وتصف في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت ثم تدخل الفرن متوسط الحرارة حتى يتحمر وجه القضبان فقط.





نتركها تبرد، تقطع بسكين حاد وتصفف مرة أخرى في الصفيحة ثم تدخل من جديد إلى الفرن لتتحمر من الجهتين.

البسبوسة

المقادير

- كأسان صغيران من السميدة الغليظة
- كأس صغير من السكر سنيدة
- كأس صغير من الكوك
- كأس صغير مخلط بالزبيب ثم الكركاع و اللوز المفرومين
- كأس صغير من الحليب
- 1 ياغورت
- كأس صغير و نصف من الزبدة

مدة الطهي : 30 دقيقة

السيرو :

- كأس صغير و نصف من السكر سنيدة
- كيس من الفاني
- كأسان صغيران من الماء
- عصير نصف حامضة

للتزيين :

- حبات اللوز

طريقة التحضير



نضع في إناء السميدة، السكر، الكوك، اللوز، الزبيب و الكركاع و نخلط جيدا.



نضيف على الخليط الحليب و الياغورت ، نمزج الكل ثم نسكب الزبدة المذابة مع التحريك جيدا.





نفرغ الخليط في صفيحة فرن مدهونة بالزبدة و نتركه لمدة ساعة . بعد ذلك يقطع بسكين و تزين كل قطعة بحبة من اللوز المسلوق و المنقى.

تدخل الحلوى إلى فرن (متوسط الحرارة) حتى تنضج.



<u>تحضير السيرو</u> : في كاسرول نضع السكر مع الفاني، الماء و عصير الحامض، نتركه يغلى 3 دقائق على نار هادئة .

و مباشرة بعد إخراج الحلوى من الفرن تسقى بالسيرو . (تقدم باردة)

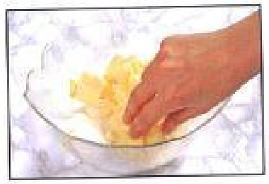
سابلي بالمربى

المقادير

- 230 غ من الزبدة
- 180 غ من السكر سنيدة
- 350 غ من الدقيق
- 100 غ من مايزينا
- 5 قطرات من سائل الفاني
- ملعقة صغيرة من الخميرة
- 8 ملاعق من مربى الحلوى (سائل)
- 200 غ من اللوز (ممسوح، مسلوق و مفروم)

مدة الطهي : 15 دقيقة

طريقة التحضير



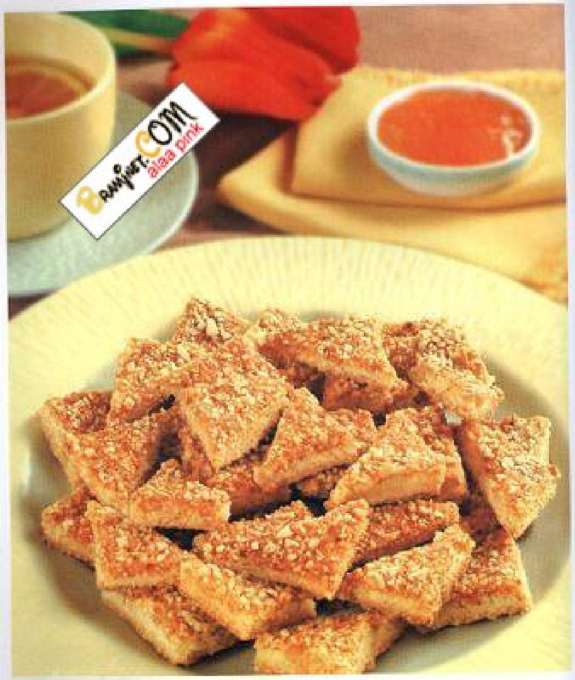
في إناء، نضع الزبدة اللينة و السكر ثم نخلط جيدا حتى نحصل على كريمة لينة.



نضيف على هذا الخليط الدقيق، مايزينا، ملعقة صغيرة من سائل الفاني و الخميرة و نخلط جيدا.



نداك العجين رقيقا فوق ورق الزبدة و نضعه على صفيحة الفرن. يدهن العجين بالمربى و نرشه باللوز المسلوق و المفروم.





نقطع الحلوى بسكين حاد، ندخلها الفرن المسخن (درجة حرارة متوسطة) حتى تتحمر و فورا بعد إخراجها، يجب إعادة تقطيعها مرة أخرى قبل أن تبرد.

حلوى بالگرگاع

المقادير

- 250 غ من بسكويت الشكلاط
- 150 غ من الكوك
- 200 غ من الكركاع
- 3 ملاعق من مسحوق الشكلاط (الكاكاو)
- 100 غ من الشكلاط المفروم
- 80 غ من الزبدة اللينة
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- بيضة مخفوقة قليلا

للتزيين :

- 100 غ من الشكلاط
- 40 غ من الزبدة
- حبات من الكركاع (الجوز الهندي)

طريقة التحضير



يطحن البسكويت بالمطحنة الكهربائية و يخلط جيدا مع الكوك، الكركاع المفروم (من الأحسن أن يفرم باليد) و مسحوق الشكلاط (الكاكاو).



على نار هادئة تذوب 100 غ من الشكلاط المفروم مع 80 غ من الزبدة و ماء الزهر. بعد ذلك نزيل الخليط من فوق النار و نضيف إليه بيضة مخفوقة و نحرك.



نضيف خليط الشكلاط و الزبدة على خليط البسكويت و الكوك ثم نخلط جيدا.
في صفيحة مفروشة بورق الألمنيوم نفرغ الخليط، نبسطه جيدا و ندخله إلى الثلاجة لمدة 30 دقيقة.





تذوب 100 غ من الشكلاط و 40 غ من الزبدة في حمام مريم (أنظر ص 26). نخرج الحلوى من الثلاجة و نفرغ عليها خليط الشكلاط و الزبدة. تزين بالكركاع ثم نرجعها إلى الثلاجة لمدة ساعة على الأقل.
تقطع بسكين حاد على شكل مربعات.

حلوى بالحليب المركز

المقادير

- 50 غ من البسكويت بالكوك
- 80 غ من الزبيب
- 80 غ من الكركاع (الجوز الهندي)
- علبة من الحليب المركز و المحلى
- 80 غ من اللوز (منقى و مطحون)
- 350 غ من الشكلاط
- ملعقة صغيرة من الزبدة

طريقة التحضير



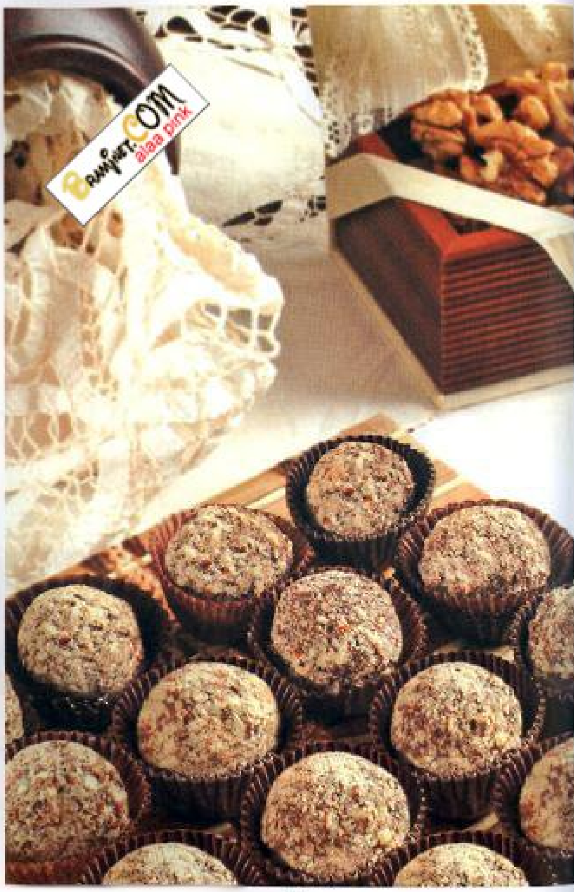
يطحن البسكويت جيدا بالمطحنة الكهربائية، يقطع الزبيب قطعا صغيرة و يفرم الكركاع باليد.



تخلط البسكويت المطحون مع الزبيب، الكركاع و الحليب المركز ثم تحضر كويرات صغيرة من الخليط. (في حالة إذا صعب تكوير الحلوى يستحسن إضافة قليل من الحليب المركز).



تذوب الشكلاط و الزبدة في حمام مريم (أنظر ص 26) .
تضع كويرات الحلوى في الشكلاط الذائب ثم في اللوز المطحون.
قبل التقديم توضع الحلوى في سلات الورق.



گرگاعة بالجنجلان

المقادير

مدة الطهي : 15 دقيقة

- 3 بيضات
- نصف كأس صغير من الزيت
- كأس صغير من السكر سنيدة
- نصف كيس من خميرة الحلوى
- 500 غ من الجنجلان
- علبة من الحليب المركز و المحلى

طريقة التحضير



في إناء نضع البيض، الزيت، السكر ثم الخميرة و نحرك جيدا حتى تتجانس جميع العناصر.



يغسل الجنجلان، يحمر (إما في مقلاة على نار هادئة أو في فرن متوسط الحرارة) و ينقى ثم يطحن في مطحنة كهربائية.
نضيف تدريجيا خليط البيض على الجنجلان المطحون و نخلط.



يملأ جيب الحلواني بهذا الخليط، نضغط قليلا لنحصل على شكل وردة صغيرة. تصفف على صفيحة و تدخل إلى الفرن الساخن درجة حرارته متوسطة حتى تطهى.





بعد الطهي، نتركها تبرد و نلصق كل قطعتين بالكاراميل أو بالمربى.
(أنظر طريقة تحضير الكاراميل في ص 14)

حلوى بالكاوكاو

مدة الطهي : 20 دقيقة

المقادير

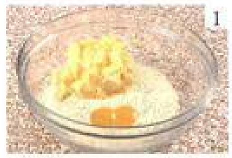
- 200 غ من الدقيق
- كيس من الفاني
- قبصة من الملح
- 40 غ من السكر سنيدة
- بيضتان
- 100 غ من الزبدة
- 400 غ من الكاوكاو
- 300 غ من السكر صقيل

السيرو :

- 100 غ من السكر
- كأس صغير من الماء
- 4 ملاعق كبيرة من ماء الزهر

طريقة التحضير

1



في إنـاء نضع الدقيق، الفاني، الملح، 40 غ من السكر، أصفر البيضتان (يحتفظ بالأبيض) و الزبدة ثم نخلط جيداً حتى الحصول على عجينة لينة. يُدلك العجين فوق ورق الزبدة على شكل مستطيل.

2



تحضير السيرو : على نار هادئة نذوب 100 غ من السكر مع كأس صغير من الماء و أربع ملاعق من ماء الزهر حتى الغليان.
يُرفع من فوق النار و يفرغ على الكاوكاو المحمر و المطحون جيداً.
تحرك الخليط و نتركه حتى يبرد.

3



توضع أولا ورقة العجين المستطيلة على صفيحة ويبسط عجين الـكاوكاو عـلى مـائـدة ثـم يوضع فوق العـجـيـن.



4



نطرب أبيـض البيـض مع الـسكـر الصقيـل حتـى نـحـصل علـى كريمـة بيضـاء و كثيفة. تفرغ فوق طبقة الـكـاوكـاو .

5



نقطع العجيـن قطعـا مستطيلة، نضعهـا في صـفيحـة الـفـرن المدهـونـة أو المفروشـة بـورق الزبدة. ندخلهـا الـفـرن بدرجـة حـرارة متوسـطـة، حتـى تطهى . (تدهن جوانب الـحلـوى بأبيض البيـض قبـل طهيهـا) .

سليلات الشكلاط

المقادير

- 250 غ من الشكلاط الأسود
- 250 غ من الشكلاط الأبيض
- 200 غ من عجين اللوز
- علبة صغيرة من الفواكه الحمراء المعسلة
- 100 غ من حلوة الميرانغ مفرومة
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق الشكلاط (الكاكاو)

طريقة التحضير



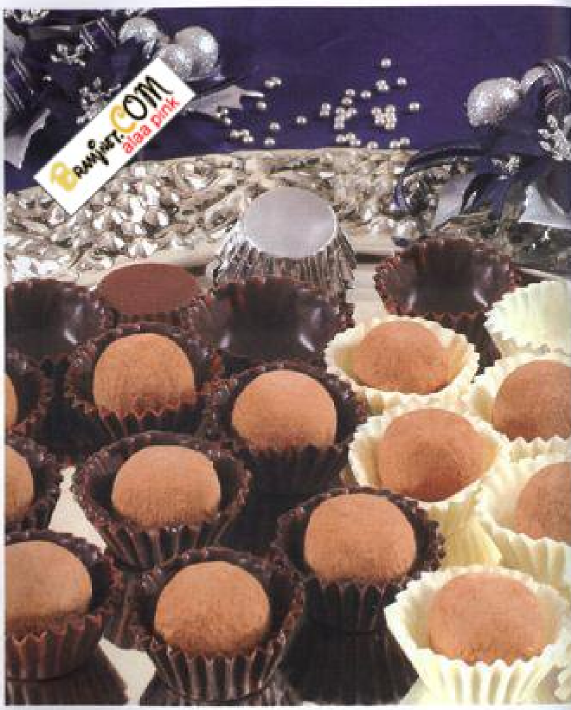
نذوب الشكلاط الأسود في حمام مريم (أنظر ص 26) ثم نكرر نفس العملية بالنسبة للشكلاط الأبيض.
نأخذ الشكلاط الذائب بملعقة صغيرة ليُشكل داخل قالب الحلوى الورقي و يترك حتى يبرد ثم تزيل الورق لنحصل على سليلات الشكلاط.



نحضر كويرات من عجين اللوز، نجوفها و نضع وسط كل واحدة حبة من الفاكهة الحمراء المعسلة مع قليل من الميرانغ المفروم و نلفها بعجين اللوز.



نفتد الكويرات في مسحوق الشكلاط و نضعها في السليلات التي حضرناها سابقا.



نصيحة

- ❖ يستحسن تحضير الكويرات عند تقديم الحلوى.
- ❖ يمكنك شراء عجين اللوز جاهزا من السوق.

حلوى بالشكلاط

المقادير

- 60 غ من الزبدة
- 50 غ من السكر الصقيل
- 100 غ من الدقيق
- ملعقة صغيرة من الخميرة
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق الشكلاط (الكاكاو)
- ملعقتان كبيرتان من الحليب

مدة الطهي : 15 دقيقة

للتزيين :

- قليلا من اللوز
- 250 غ من الزبدة
- 250 غ من الشكلاط الأسود
- 150 غ من الشكلاط الأبيض

طريقة التحضير



تمزج 60 غ من الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة بيضاء. نضيف الدقيق، الخميرة، مسحوق الشكلاط المغربل و الحليب ثم نخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجين لين.



ندلك العجين فوق ورق الزبدة حتى يصير سمكه رقيقاً جدا، نغطيه بورق الزبدة ثم نضعه في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.



بعد إخراجه من الثلاجة يقطع دوائر ثم ترش بقليل من اللوز المفروم وتصفف في صفيحة مفروشة بورق الزبدة. ندخلها الفرن متوسط الحرارة حتى تطهى.

تزين، حسب الذوق، إما بتلصيق كل قطعتين من الحلوى بالشكلاط الأبيض الذائب أو نغمس كل حلوى في الشكلاط المذاب في حمام مريم.



فقاص بالگرگاع

المقادير

- 300 غ من الدقيق
- 150 غ من الزبدة
- كيس من القاني
- نصف كيس من خميرة الحلوى
- 6 ملاعق كبيرة من الزيت
- 150 غ من السكر سنيدة
- 6 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
- 300 غ من الكركاع

للتزيين :

- أصفر بيضة

مدة الطهي : 20 دقيقة

طريقة التحضير



نضع في إناء الدقيق، الزبدة، القاني، الخميرة، الزيت، السكر و ماء الزهر . نخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجين متجانس .



نقطع الكركاع قطعا صغيرة باليد ونضيفها على العجين ثم نخلط جيدا .



نحول العجين إلى شكل قضبان طويلة، نلفها إما بورق الألمنيوم أو البلاستيك الغذائي ثم ندخلها المجمد congélateur حتى تبرد ليسهل تقطيعها .





نخرج قضبان الحلوى الواحد بعد الآخر نقطعها على شكل متساوي حتى ننهي الكمية و نضعها في صفيحة مدهونة بالزبدة .

يدهن وجه الحلوى بأصفر البيض ثم تدخل الفرن حتى تنضج .

حلوى برقائق اللوز

(Les Tuiles)

المقادير

مدة الطهي : 10 دقائق

- 150 غ من رقائق اللوز
- 190 غ من السكر سنيدة
- 45 غ من الدقيق
- 4 أبيض البيض
- 50 غ من الزبدة الذائبة
- ملعقتان كبيرتان من الحليب

طريقة التحضير

1



نضع في إناء رقائق اللوز، السكر و الدقيق ثم نخلط جيدا. بعد ذلك نضيف أبيض البيض و نخلط .

2



نضيف الزبدة الذائبة على الخليط، نحرك قليلا ثم نضعه لمدة 30 دقيقة في الثلاجة.

3



نضع مقدار ملعقة صغيرة من الخليط في صفيحة مفروشة بورق الزبدة و تبسط الحلوى بشوكة مبللة بالحليب . نستمر في العملية لإتمام كل الخليط . ندخل الصفيحة للفرن الساخن بدرجة حرارة متوسطة حتى تتحمر الحلوى قليلا .



4



بمجرد إخراجها من الفرن، توضع الحلوى في القالب الخاص قبل أن تبرد لكي تأخذ شكلها النهائي .

إفادة : إذا لم نتوفر على القالب الخاص، يمكن وضع الحلوى على مدلك أو على

حلوى برقائق الذرة

المقادير

- 125 غ من الزبدة اللينة
- 150 غ من السكر سنيدة
- بيضتان
- كيس من الفاني
- 320 غ من الكوك

مدة الطهي : 25 دقيقة

- ملعقتان كبيرتان من الزبيب
- نصف كيس من خميرة الحلوى
- 400 غ من الدقيق
- 400 غ من رقائق الذرة (cornflakes)

طريقة التحضير



نخلط بطراب كهربائي (أو يدوي) الزبدة و السكر حتى نحصل على شكل كريمة ثم نضيف تدريجيا البيضتان المخفوقتان و الفاني مع الإستمرار في التطريب.



نضيف الكوك، الزبيب، الخميرة و الدقيق تدريجيا إلى الخليط الأول و نحرك بملعقة خشبية حتى نحصل على عجينة لينة.



في صفيحة (مدهونة بالزيت و بقليل من الدقيق أو مفروشة بورق الزبدة) نضع كويرات العجين مرشوشه برقائق الذرة ثم ندخلها الفرن المسخن مسبقا (حرارة متوسطة)، حتى تتحمر.



اقتراح يمكنك تعويض رقائق الذرة برقائق اللوز.

موراڭ بالقهوة

المقادير | **مدة الطهي : 40 دقيقة**

- 2 أبيض البيض
- 160 غ من السكر المطحون
- ملعقة كبيرة من السكر الصقيل
- ملعقة صغيرة من القهوة سريعة الذوبان
- 40 غ من الكركاع

للتزيين : – 40 غ من السكر الأشقر



طريقة التحضير



تطرب أبيض البيض بالطراب الكهربائي، حتى يصبح كالثلج . نضيف السكر تدريجيا مع الإستمرار في التطريب .



في إناء آخر صغير، تمزج السكر الصقيل مع القهوة سريعة الذوبان ثم تضيفه إلى الخليط دون التوقف عن التطريب .



يفرم الكركاع جيدا بالمطحنة الكهربائية ثم تضيفه تدريجيا إلى الخليط حتى يصبح لون هذا الأخير بنيا شيئا ما .



تاخذ مقدار ملعقة صغيرة من الخليط و نفرغه في الأوراق الخاصة بالحلوى دون ملئها ثم تزين بقليل من السكر الأشقر .

ندخلها الفرن المسخن مسبقا (حرارة متوسطة) لمدة 15 دقيقة، بعد ذلك نرفع من حرارة الفرن و نتركها تطهى لمدة 25 دقيقة أخرى. عندما تنضج نطفئ الفرن و نتركه مفتوحا حتى تبرد الحلوى داخله

سابلي بالشكلاط

المقادير

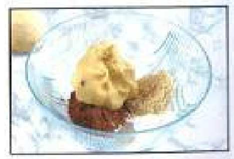
- 250 غ من الدقيق
- ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- 80 غ من السكر الصقيل
- نصف كيس من الفاني
- قبصة ملح
- 175 غ من الزبدة
- بيضتان
- ملعقة كبيرة من مسحوق الشكلاط
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 50 غ من اللوز (مسلوق و مفروم)

مدة الطهي : 15 دقيقة

طريقة التحضير



في إناء نخلط الدقيق و الخميرة، نضيف ثلاث ملاعق كبيرة من السكر، الفاني، قبصة ملح، الزبدة و بيضة حتى نحصل على عجين لين. نحتفظ بثلث العجين.



في إناء آخر نضع مسحوق الشكلاط (الكاكاو) مع السكر المتبقي، ماء الزهر، اللوز المفروم و ثلثي العجين الباقية ثم نخلط جيدا حتى نحصل على عجين بلون الشكلاط.



يدلك جيدا ثلث العجين المحتفظ به و يدهن بأبيض البيض. تحول عجين الشكلاط إلى قضبان طويلة.





تلف قضبان الشكلاط بالعجين المورق و تقطع فائض العجين. نلفهم مرة أخرى بورق الألمنيوم و تدخلهم إلى المجمد لمدة 4 ساعات.



بعد إخراجهم من المجمد، نزيل ورق الألمنيوم و نقطعهم على شكل مربعات متساوية. تصفف في صفيحة و تدخل الفرن الساخن بحرارة متوسطة حتى تنضج

حلوى بالمربى

المقادير



- 170 غ من الزبدة
- 65 غ من السكر سنيدة
- نصف كيس فاني
- 7 بيضات
- نصف كيس خميرة
- 250 غ من الدقيق
- 150 غ من اللوز المسلوق و المفروم

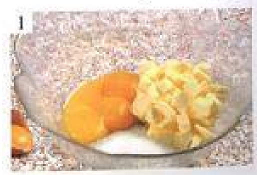
للتزيين:

- نصف علبة صغيرة من مربى التوت
- نصف كأس صغير من الماء

مدة الطهي : 25 دقيقة

طريقة التحضير

في إناء نضع الزبدة، السكر، الفاني و أصفر البيض (يحتفظ بالأبيض)، نخلط جيدا حتى يذوب السكر.



1

تضاف الخميرة و الدقيق على خليط الزبدة و البيض و تخلط جيدا حتى نحصل على عجين لين.

تحضر كويرات صغيرة من العجين.



2





3

تغمس في أبيض البيض، ترش في اللوز المفروم و تجوف من الوسط، تصفف في صفيحة و تدخل إلى الفرن الساخن و بعد خمس دقائق يفتح الفرن و تجوف مرة أخرى ثم نعيدها للفرن حتى تتحمر. يزين جوفها بمربى التوت.

إفادة: يغلى المربى مع نصف كأس صغير من الماء (لمدة 15 دقيقة). و للتأكد من أن الخليط جاهز، يمكنك أخذ قليل بملعقة صغيرة و وضعها في الثلاجة. بعد ثلاث دقائق ضعي أصبعك بالمربى، إذا لم يلتصق، فهو جاهز للتزيين.

الفهرس